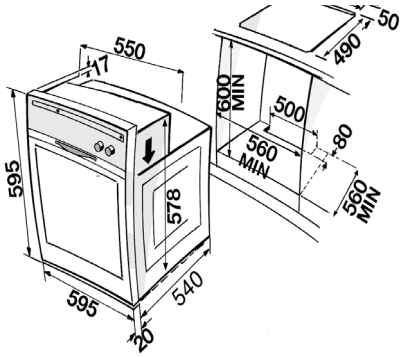
INHALT	D

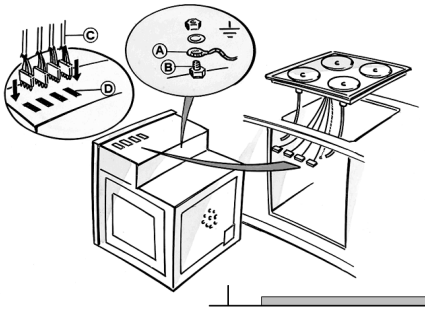
INSTALLATION	SEITE 4
ELEKTRISCHER ANSCHLUß	SEITE 5
VOR DER BENUTZUNG DES OFENS	SEITE 6
HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ	SEITE 6
HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE	SEITE 6
BACKOFENZUBEHÖR	SEITE 7
GARTABELLE	SEITE 8
REINIGUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS	SEITE 9
ERST EINMAL SELBST PRÜFEN	SEITE 10
KUNDENDIENST	SEITE 11
CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	SEITE 11

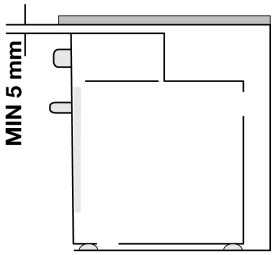
INSTALLATION

Technische Informationen für den Installateur

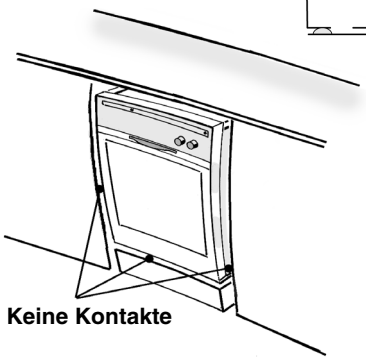
- Den Backofen nach Öffnen der Verpackung auf der Polystyrol-Unterlage stehen lassen und zuerst den elektrischen Anschluß durchführen. Wenn der Backofen direkt auf den Fußboden gestellt wird, kann die Leiste unterhalb der Backofentür beschädigt werden.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben. Wie in der Abbildung gezeigt an den Seiten (s. Pfeil) anheben.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.



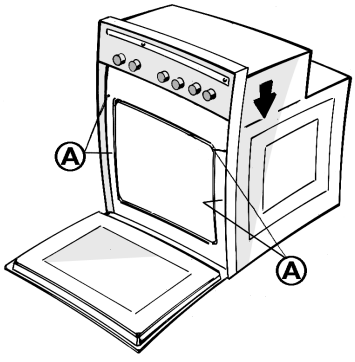




- Die Abmessungen des Backofens und die Einbaumaße können nebenstehender Skizze entnommen werden.
- Die an den Backofen angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (80° C).
- Schließen Sie das Erdungskabel (**A**) der Kochmulde wie abgebildet an den Backofen an (**B**).
- Schließen Sie die Klemmen (**C**) der Kochmulde am Verbindungsblock des Backofens (**D**) im oberen Bereich des Backofens an. Beachten Sie hierbei die Farbkennzeichnung auf dem Schild.
- Das Gerät an den Seiten anheben und in die Schranknische einschieben. Es ist darauf zu achten, daß die Stromkabel nicht eingeklemmt werden.
- Lüftungsschlitze gemäß Anleitungen in der Abbildung ausführen (mind. 500 x 80 mm oder ein entsprechende Fläche). Zwischen Ofen und Kochfläche einen Freiraum von mind. 5 mm vorsehen. Dieser Raum darf nicht durch Querstreben oder andere Strukturelemente ausgefüllt werden.
- Bei der Installation des Ofens muß darauf geachtet werden, daß die Seiten nicht die Vorderkante des Gehäuses noch Schubladen oder Türen (siehe Abbildung) berühren.
- Führen Sie die elektrische Verbindung zwischen Kochmulde und Backofen aus (siehe Kapitel “Elektrischer Anschluß”).
- Den Backofen wie in nebenstehender Abbildung gezeigt mit den beigefügten Schrauben (**A**) am Möbelkörper befestigen.



Keine Kontakte



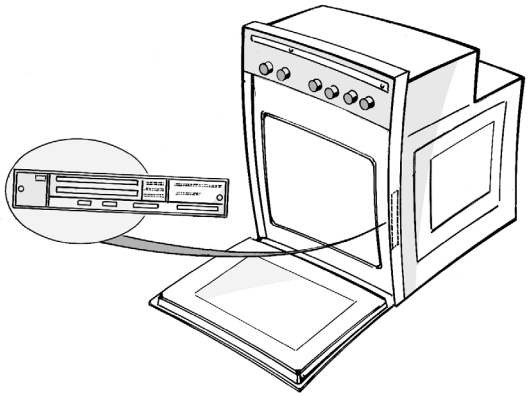
ELEKTRISCHER ANSCHLUß

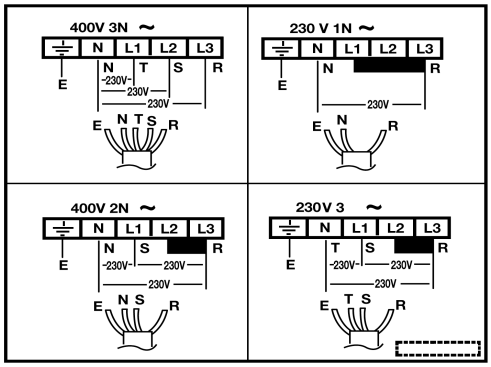
- **Achtung: Spannungsversorgung erst nach vollständigem Anschluß des Ofens einschalten.**
- **Der elektrische Anschluß muß unter Beachtung der Herstellervorschriften und Einhaltung der örtlichen Sicherheitsvorschriften von einer Fachkraft ausgeführt werden.**
- **Der Installateur ist für den korrekten elektrischen Anschluß und die Einhaltung der entsprechenden Sicherheitsvorschriften verantwortlich.**
- **Bei der Installation muß eine Schaltmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit der das Gerät spannungsfrei gemacht werden kann.**
- **Die Erdung der Geräte ist gesetzlich vorgeschrieben.**
- **Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.**
- **Nach der Installation dürfen stromführende Teile nicht mehr zugänglich sein.**

Anschluß von Kochmulde und Backofen

- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der verfügbaren Netzspannung übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).
- Ein Netzanschlußkabel (Mindestlänge 800 mm) vom Typ H05RR-F verwenden: (Mindestlänge 800 mm).

Anzahl der Leiter	Anschluß
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3x4 mm²
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4x2,5 mm²
3 + ⏚ ~	H05 RR-F 4x2,5 mm²
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5x1,5 mm²





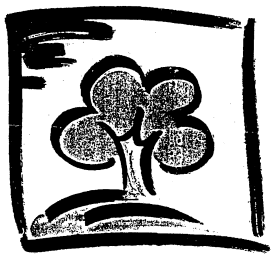
VOR DER BENUTZUNG DES OFENS

- Um Ihren Backofen optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie danach gut auf.
- Entfernen Sie die Schutzkartons und Plastikfolien vom Gerät.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen, und heizen Sie das Gerät auf 200° C auf und lassen Sie es ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Bitte lassen Sie während dieser Zeit das Fenster geöffnet.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

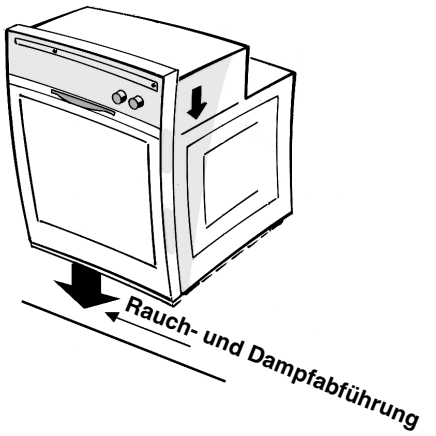
1. **Verpackung**
- Das Verpackungsmaterial kann zu 100% recycelt werden; das wird vom Recycling-Symbol bestätigt (♺).

2. **Elektrohaushaltsgeräte**
- Die Elektrohaushaltsgeräte wurden mit recycelbaren Materialien hergestellt. Bei Entsorgung die geltenden örtlichen Umweltschutzvorschriften einhalten. Bitte das Gerät unbrauchbar machen: dazu das Stromkabel durchschneiden.



HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Vor Wartungsarbeiten am Backofen ist die Spannungsversorgung abzuschalten.
- Während des Betriebs des Herdes Kinder fernhalten.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch Fachpersonal vorgenommen werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die Stromkabel anderer in der Nähe des Herdes verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren oder in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe, um heiße Gerichte oder Pfannen und Roste zu entnehmen.
- **Decken Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie ab.**
- Stellen Sie kein brennbares Material in den Backofen. Falls der Backofen versehentlich eingeschaltet wird, kann dieses Feuer fangen.
- Während des Garens verdampft das in den Speisen enthaltene Wasser. Es ist somit erforderlich, den Ofen von Dampf und Rauch zu entlüften. Aus Sicherheitsgründen und um die Optik Ihrer Kücheneinrichtung zu berücksichtigen haben wir uns für eine Öffnung im unteren Bereich des Ofens entschieden.

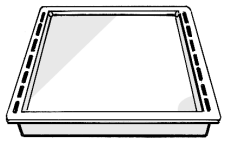


Eventuell tritt Dampf in diesem Bereich aus (siehe Abbildung). Das ist normal und die untere Blende kann nach Abnehmen der Ofentür wie unten beschrieben gereinigt werden. “Reinigung des Backofens und des Zubehörs”.

- Keine schweren Gewichte auf die offene Ofentür stellen, da die Ofenröhre und die Scharniere beschädigt werden können. Höchstgewicht: 7 kg (15 lbs).

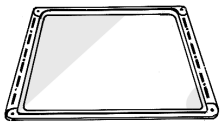
BACKOFENZUBEHÖR

- Zubehör je nach Modell geliefert (siehe getrennt gelieferte Produktangaben).



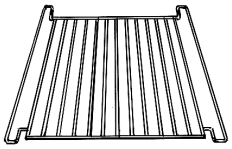
Fettpfanne

Die Fettpfanne dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken, wenn sie unter dem Rost benutzt wird; oder als Blech z.B. zum Garen von Fleisch, Hähnchen, Fisch mit oder ohne Gemüse. Bei Verwendung der Fettpfanne unter dem Rost, etwas Wasser hineingeben, um Fettspritzer und Rauch zu vermeiden.



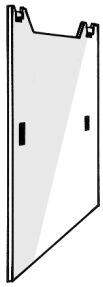
Backblech

Zum Backen von Plätzchen, Baisers, Pizza etc.



Rost

Der Rost kann zum Grillen benutzt werden oder er dient als Ablagefläche für Kuchenbleche, Kuchenformen und anderer Behälter. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich.

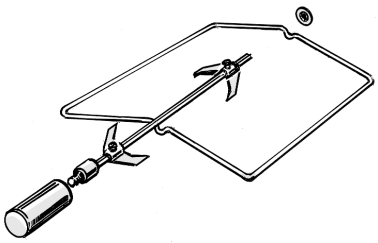


Selbstreinigende katalytische Seitenwände (geräteabhängig)

Diese Seitenwände der katalytischen Platten sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, welche Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speise eine Selbstreinigung durchzuführen.

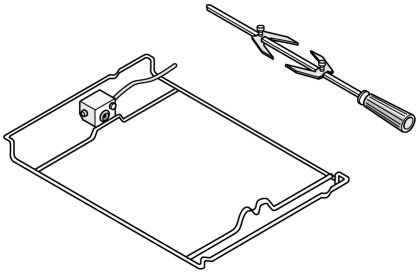
1. Um den Backofen zu reinigen, auf 200° C einschalten und ihn ohne Inhalt etwa eine Stunde eingeschaltet lassen.
2. Nach Zyklusende und wenn der Ofen abgekühlt ist, einen feuchten Schwamm benutzen, um eventuelle Speisereste zu beseitigen.

   Keine Seife oder Reinigungsmittel verwenden, da sie die katalytische Emaille beschädigen könnten.



Drehspieß (geräteabhängig)

Den Spieß wie in dem entsprechenden Kapitel der separaten Produktangaben verwenden



GARTABELLE

Hinweis: Die Ofenfunktion hängt von dem jeweiligen Modell ab: beziehen Sie sich auf die separaten Produktangaben.

Speisen	Ober- und Unterhitze			Gebläse			Ober- und Unterhitze + Gebläse		
	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)
Fleisch									
Lammfleisch (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Ziegenlammbraten (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Hammelfleisch (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Kalbfleisch (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	175	2	70-80
Rindfleisch (1 Kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Schweinefleisch (1 Kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Kaninchen (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	3	75-85	180	2	70-80
Hähnchen (1 Kg)	220	2	65-75	200	2	60-70	200	2	55-65
Truthahn (3 Kg)	220	2	140-160	200	2	130-150	180	2	120-140
Gans (2 Kg)	220	2	100-120	200	2	90-100	200	2	85-95
Ente (1,5 Kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	200	2	70-80
Fisch (~ 1 kg)									
Schweinskopf	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Seebarsch	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Lachs	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Thunfisch	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Forelle	200	2	45-55	180	3	40-50	170	2	40-50
Fischfilet (1 kg)									
Schwertfisch	200	2	45-55	180	3	35-45	170	2	30-40
Thunfisch	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Lachs	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Kabeljau	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Filet	200	2	40-50	180	3	30-35	170	2	30-40
Gemüse									
Gefüllte Paprika	200	2	40-50	180	2	40-50	170	2	45-55
Gefüllte Tomaten	200	2	60-70	180	3	55-65	180	2	50-60
Gebackene Kartoffeln	200	2	60-70	200	3	55-65	190	2	55-65
Rohes gratiniertes Gemüse	200	2	70-80	200	3	65-75	190	2	60-70
Nachspeisen usw.									
Hefekuchen	160	2	35-45	150	3	30-40	150	2	40-50
Torte (Obst-, Käsetorte)	180	2	40-50	160	3	45-55	160	2	45-55
Mürbeteigkuchen	180	2	40-50	160	3	45-55	170	2	40-50
Strudel	200	2	45-55	190	3	45-50	180	2	45-55
Plätzchen	180	2	30-40	150	1-3	25-35	140	2-4	20-30
Eclair	180	2	30-35	170	2-3	30-40	170	2-4	30-35
Gemüsekuchen	180	2	50-60	160	3	45-55	170	2	50-60
Brot	250	2	50-60	220	2	50-60	220	2	50-60
Pizza	250	2	20-30	250	1-3	30-40	250	2	20-30
Lasagne	220	2	35-45	200	3	35-45	190	2	35-45
Vol-au-vents	225	2	15-20	200	1-3	15-20	190	2-4	15-20
Soufflès	200	2	40-50	180	2	45-55	180	2	40-50

N.B.: Die Temperaturen und Garzeiten stellen lediglich Richtwerte dar. Die Funktionen des Backofens sind je nach Modell verschieden. Siehe separate Produktangaben.

GARTABELLE

Speisen	Grill			Grill + Gebläse		
	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)	Temp. °C	Ebene von unten	Garzeit (Min.)
Rippenstück	250	4	20-30	225	3	30-40
Schnitzel	250	4	15-20	225	3	20-40
Würstchen	250	4	20-30	225	3	30-40
Kotelett	250	4	20-30	225	3	30-40
Fisch	225	4	15-25	220	3	20-30
Hähnchenschenkel	225	4	15-25	200	3	25-35
Bratspießchen	225	4	20-30	200	3	35-45
Rippchen	225	4	30-40	200	3	40-50
1/2 Hähnchen	225	3	35-45	200	3	40-50
Ganzes Hähnchen	-	-	-	200	3	60-70
Braten (Schwein, Rind, Kalb) (~ 1kg)	-	-	-	175	2	90-100
Ente	-	-	-	180	2	90-120
Lammkeule	-	-	-	200	2	80-90
Roast Beef	-	-	-	200	2	50-60

N.B.: Die Temperaturen und Garzeiten stellen lediglich Richtwerte dar. Die Funktionen des Backofens sind je nach Modell verschieden. Siehe separate Produktangaben.

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS

- Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert; daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.
- Bei angebrannten Verschmutzungen handelsübliche Spezialreinigungsmittel verwenden. Die Herstellerangaben sind genau zu befolgen.
- Gehäuse des Geräts mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser reinigen.
- **Keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen verwenden**
- Die Glasteile der Tür mit einem Flüssigreiniger reinigen.
- Die Zubehörteile von Hand mit einem Backofenreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
- Bei längeren Garzeiten oder während des gleichzeitigen Garens auf mehreren Ebenen von stark wasserhaltigen Speisen (Pizza, gefüllte Gemüse etc.) kann sich an der Innenseite der Türdichtung Kondenswasser niederschlagen. Bitte nach Abkühlen des Ofens mit einem Tuch oder Schwamm abtrocknen.

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DES ZUBEHÖRS

Abnehmen der Backofentür (zur Reinigung)

1. Ofentür öffnen.
2. Hebel (**A**) an den Scharnieren nach vorne klappen.
3. Hebel anheben, bis sie einrasten, und dann die Ofentür abnehmen.
4. **Achtung: Während der Reinigung darauf achten, die Scharnierhebel nicht auszuhaken.**
5. Ofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

Reinigung der Backofendecke durch Herunterklappen des Grill-Heizelements (falls vorhanden)

- Die Reinigung des Backofens immer erst nach dem Abkühlen vornehmen.

1. Zur Reinigung der Backofendecke das Heizelement gleichzeitig nach vorne ziehen und herunterklappen.
2. Den Backofen reinigen, und das Heizelement anschließend wieder korrekt in seine Ausgangsposition bringen.

Auswechseln der Glühbirne

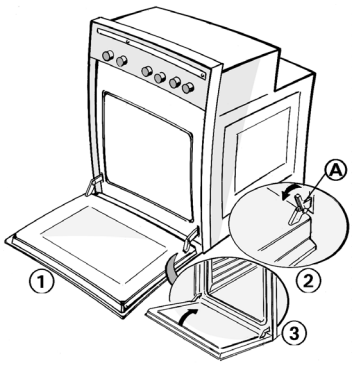
1. Spannungsversorgung des Geräts abschalten.
2. Lampenabdeckung abschrauben.
3. Birne auswechseln (s. **Hinweis**).
4. Lampenabdeckung anschrauben.
5. Stromversorgung des Geräts wieder einschalten.

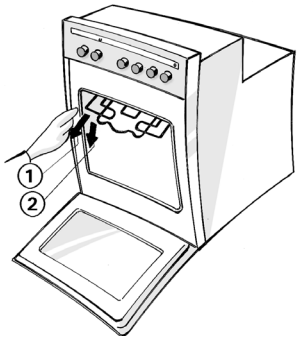
Auswechseln der seitlichen Glühbirne (falls vorhanden)

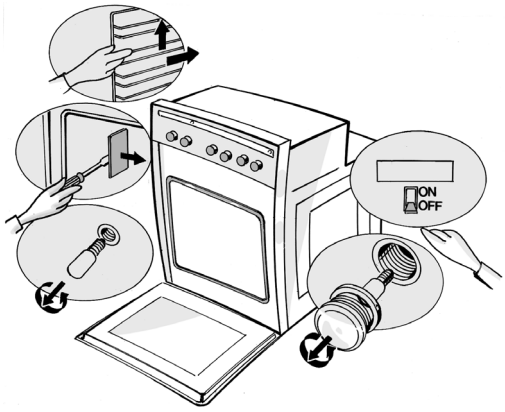
1. Spannungsversorgung des Geräts abschalten.
2. Das Einhängegitter seitlich links abnehmen.
3. Einen Schraubenzieher unter der Lampenabdeckung ansetzen und diese abnehmen.
4. Birne auswechseln (s. **Hinweis**).
5. Die Lampenabdeckung wieder einsetzen und drücken, bis sie einrastet.
6. Das seitliche Einhängegitter wieder anbringen.
7. Netzstecker einstecken.

Hinweis

Hinweis: Nur Glühbirnen mit 25 W 230 V, Typ E-14, T300° C verwenden, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.







ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Der Backofen heizt nicht auf

- Gerät aus- und wieder einschalten, um zu prüfen, ob die Störung behoben ist.
- Prüfen, ob das Gerät mit Strom versorgt ist.
- Steht der Backofen-Wahlschalter auf “0” ?
- Prüfen, ob die Temperatur und die Betriebsart gewählt wurden.
- Zeigt der elektronische Programmierer (geräteabhängig) “OFF” an, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Backofen rückzustellen, und geben Sie die Uhrzeit ein.
- Prüfen, ob der mechanische Programmierer (geräteabhängig) auf Position steht .

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie, die Störung selbst zu beheben (s. “Erst einmal selbst prüfen”).
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den o.g. Kontrollen weiterhin bestehen bleibt oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Geben Sie dabei stets an

- eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerät und Modellnummer,
- Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort “Service” auf dem Typenschild; rechts im Backofeninnenraum, bei geöffneter Tür sichtbar). Die Servicenummern finden Sie auch im Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer mit Vorwahl.

SERVICE 00 0000 00000

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Diese Elektrohaushaltsgeräte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entsprechen der CEE-Richtlinie 89/109.
- Sie wurden nur als Kochgeräte entworfen. Jeder andere Gebrauch (z.B. Heizen von Räumen) wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- Dieses Geräte wurden gemäß folgenden Richtlinien entworfen, hergestellt und verkauft:
- Sicherheitsvorschriften der CEE-Richtlinie “Niederspannung” 73/23.
- Schutzvorschriften der CEE-Richtlinie “EMV” 89/336.
- Vorschriften der CEE-Richtlinie 93/68.